

C’est ce que l’on mange qui fait de nous ce que nous sommes

L. Feuerbach, philosophe Allemand, 1804-1872

Feuerbach a marqué cette maxime de son empreinte, lorsqu’il mît la dernière main à un ouvrage consacré au thème de la nutrition en 1850.
Naturellement, il avait raison. C’est ce que l’on mange qui fait de nous ce que nous sommes, ou ce que nous serons dans un proche avenir... Il est dès lors important que nous nous alimentions correctement.

Ce n’est pas seulement l’aspect appétissant des mets qui est
déterminant, mais aussi leur teneur en éléments nutritifs et en vitamines.

Dans l’optique de satisfaire facilement ces critères, nous avons développé pour vous le mini four Compact Combi.

Bon appétit!

Mini Four
Compact Combi

Mode d'emploi

Table des matières

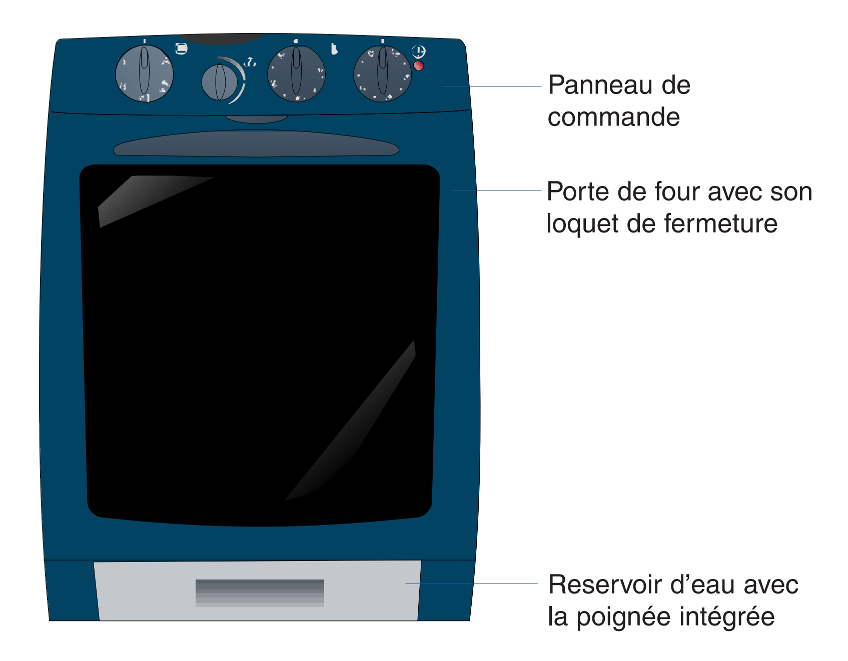


Le symbole L indique que le produit ne doit **pas** être traité comme une ordure ménagère, mais qu'il doit être jeté en prenant certaines précautions particulières pour éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.
Pour le recylage de ce produit, veuillez contacter son vendeur ou concessionnaire, le S.A.V. ou le service de collecte des déchets.

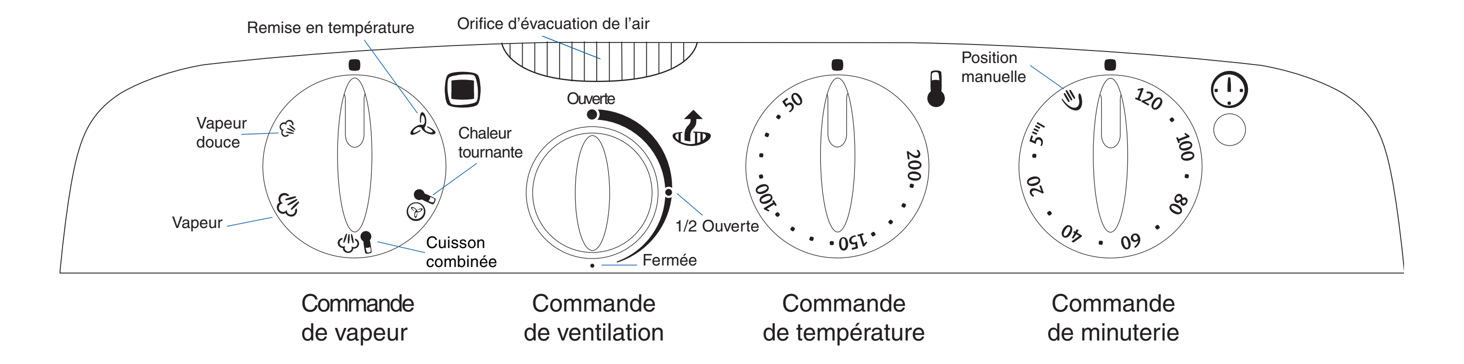
5958 970 01

Description de votre mini four mixte FCV

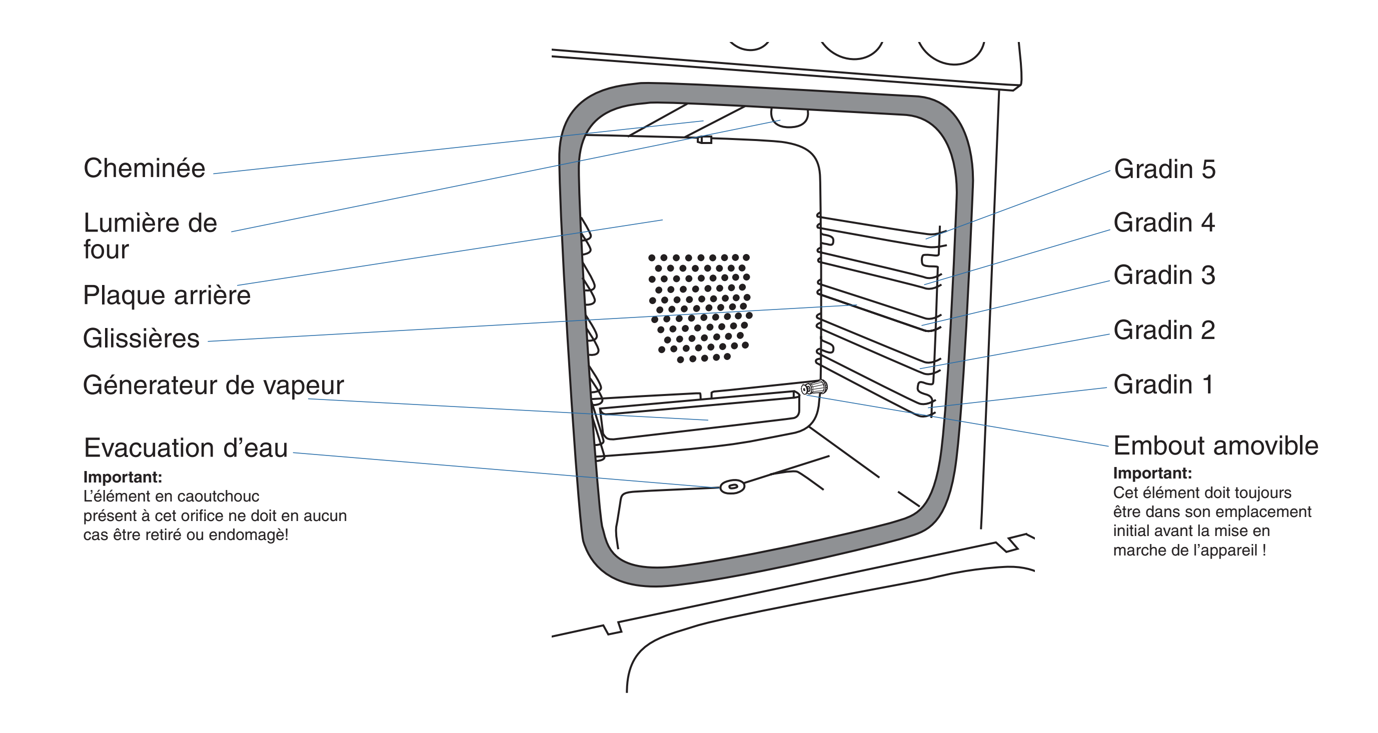
Vue générale



Panneau de commande

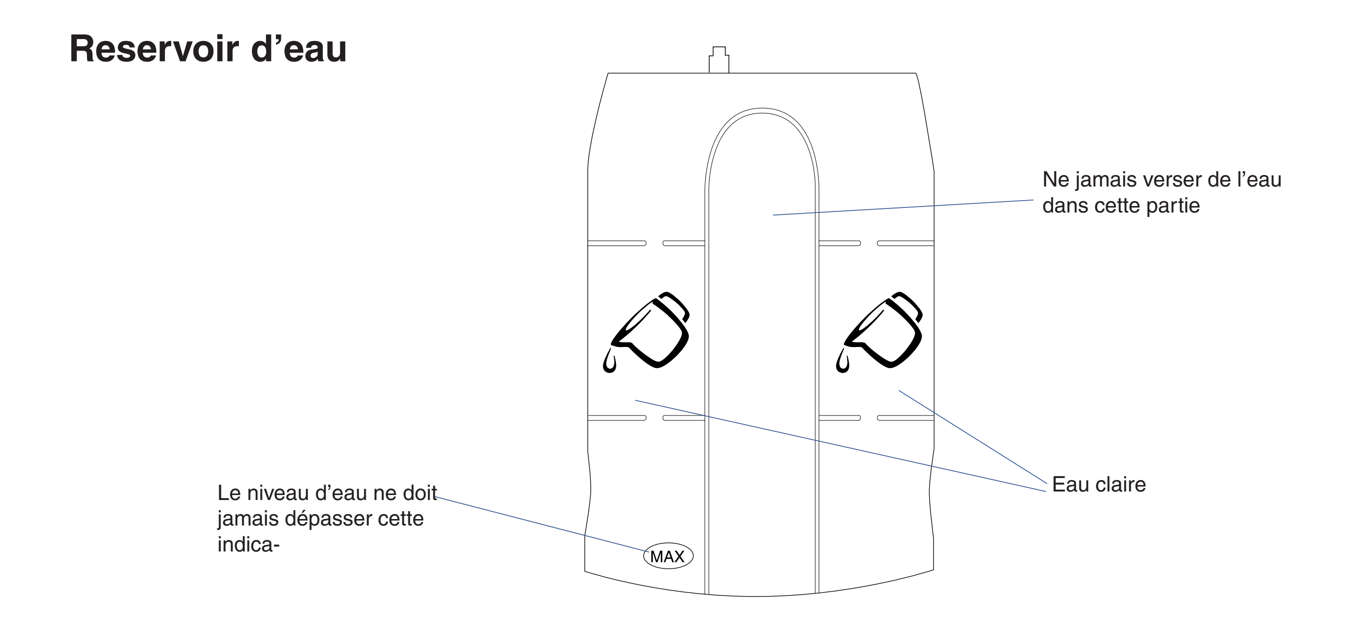


Interieur du four

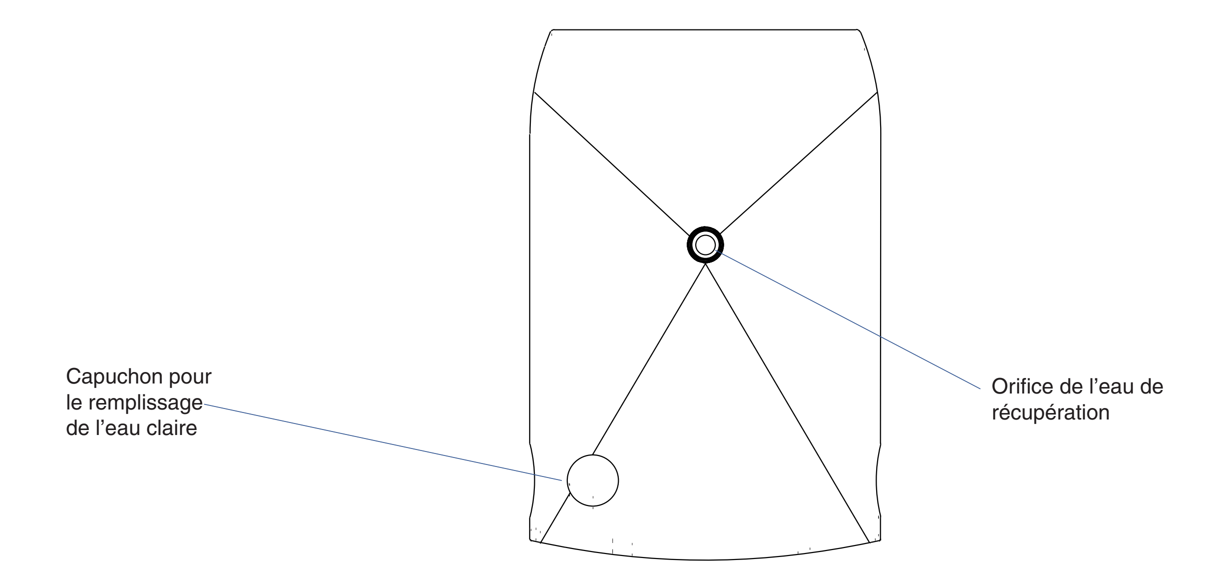


5958 970 01

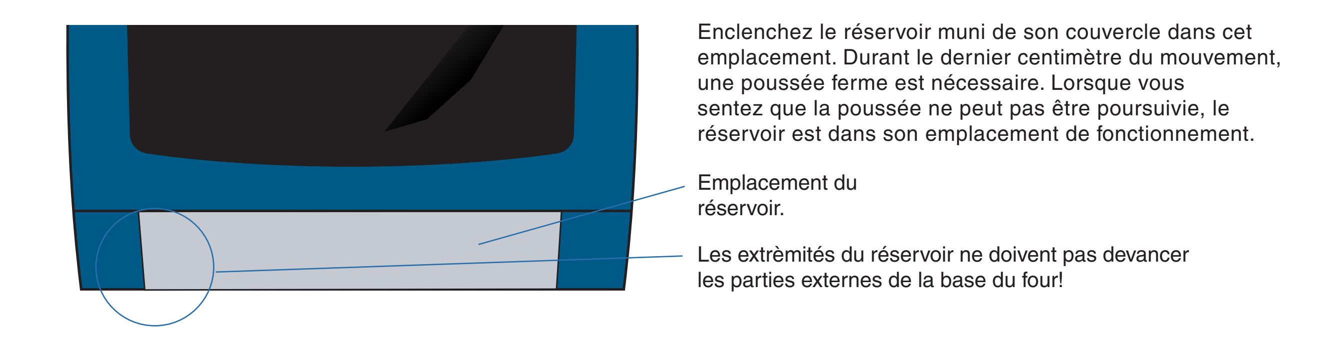
Reservoir d'eau



Couvercle du reservoir



Positionnement du réservoir avec son couvercle



Enclenchez le réservoir muni de son couvercle dans cet emplacement. Durant le dernier centimètre du mouvement, une poussée ferme est nécessaire. Lorsque vous sentez que la poussée ne peut pas être poursuivie, le réservoir est dans son emplacement de fonctionnement.

Emplacement du réservoir.

Les extrèmités du réservoir ne doivent pas devancer les parties externes de la base du four!

5958 970 01

Directives de securité

Lisez soigneusement ces directives et stockez les à un endroit sûr: elles ont été écrites afin de vous aider à utiliser votre four dans les meilleures conditions. Vous devez, en particulier, vous conformer aux recommandations de sécurité qui sont indiquées par un ! . Votre appareil a été conçu pour cuisiner des aliments uniquement et dans aucun autre but. Il est conforme aux normes de sécurité internationales. Toutefois, les mesures de sécurité existantes n'excluent pas le risque d'accident.

Sécurité électrique

Le four doit être connecté sur une prise avec mise à la terre et par l'intermédiaire d'un fusible de 10ampères au minimum. Avant de le connecter,assurez-vous que le fil de sortie et la fiche sont en bon état.

Si votre four présente un défaut quelconque, nous vous recommandons de ne pas l'utiliser.

Déconnectez l'appareil de la prise ou retirez le fusible ou coupez l'interrupteur/disjoncteur du circuit auquel il est connecté.

Si vous rencontrez des problèmes de fonctionnement, référez-vous d'abord en priorité à la partie "Conseils et astuces" contenu dans ce document. Si le problème persiste, veuillez contacter notre Service technique. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, car ceci pourrait entraîner plus de problèmes.

Anti basculement

! Placez l'appareil sur une surface plane.
Ne jamais poser un poids de plus de 3 kg sur la porte ouverte du four.

Enfants

L'avant de votre four devient chaud pendant son fonctionnement et pendant le nettoyage, donc maintenez les enfants éloignés.

Quand la porte de votre four est ouverte:

- Ne pas poser un poids lourd dessus (3 kg est le maximum).
- Assurez-vous qu'un enfant ne peut pas grimper ou s'asseoir dessus ou tirer la poignée.

Utilisation

En mettant des plats dans le four ou en les retirant, **faites attention de ne pas toucher les surfaces du four ou les accessoires**, sans gants isolants. Ne rien mettre ou ne rien coller sur les surfaces externes de l'appareil quand le four est en fonctionnement ou vient juste d'être utilisé.

Ne pas porter votre four par la poignée de la porte. Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne pas laisser la porte du four ouverte lorsqu'il est encore chaud.

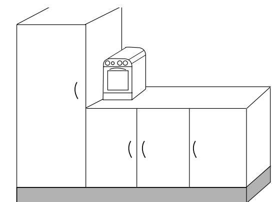
Se ci sono altre apparecchiature elettriche vicine al forno (ad esempio un mixer elettrico) assicurarsi che il cavo dell'alimentazione elettrica non tocchi le superfici calde che potrebbero sciogliere la protezione di plastica dello stesso, oppure potrebbe rimanere agganciato alla porta del forno.
En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous recommandons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistants aux températures élevées (suivre les directives des constructeurs).

! Prenez garde à vos doigts dans l'ouverture de la porte si vous relâchez la poignée, quand elle est encore ouverte.

! Avant d'ouvrir la porte, vérifiez que la réservoir d'eau est bien dans son emplacement.

Position de l'équipement

Assurez-vous que le four n'ait pas plus de deux surfaces couvertes.



Nettoyage

Avant de nettoyer votre four à la main, vérifiez que les surfaces internes se sont suffisamment refroidies.

! **Les appareils à vapeur à haute pression ne sont pas recommandés pour nettoyer le four (considérations électriques de sécurité).**

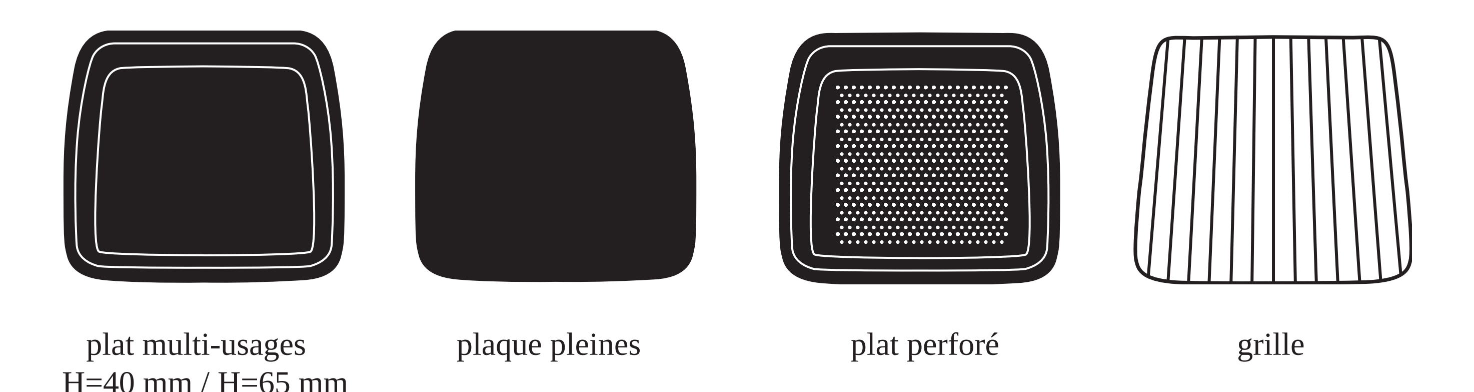
! **Vous ne devez jamais nettoyer votre four avec un tuyau à eau.**

! **Vous ne devez jamais nettoyer le réservoir d'eau et son couvercle dans un lave-vaisselle.**

5958 970 01

Accessoires

! En plus des accessoires fournis avec votre four, nous vous recommandons de n'utiliser que des plats et des moules à gateau résistants aux températures élévées (suivre les instructions des fabricants).



plat multi-usages H=40 mm / H=65 mm — plaque pleines — plat perforé — grille

Avant d'utiliser votre four pour la première fois

Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les avec de l'eau savonneuse, en prenant soin de bien rincer et de bien essuyer.

Première mise en service

! Detachez le film plastique protégeant l'inox externe du four.

Faites chauffer le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois. En faisant ceci, vérifier que la pièce est suffisamment aérée en mettant en marche la ventilation ou en ouvrant la fenêtre.
Pendant ce fonctionnement, ne vous inquiétez pas si l'eau dans le générateur de vapeur bout fortement.

Directives

1 Retirez tous les accessoires du four.

2 Branchez le four.

3 Remplir la partie "eau claire" du réservoir avec 100 cl d'eau du robinet.

4 En utilisant la première commande, sélectionnez la fonction "Cuisson combinée".

5 Ouvrez la ventilation au maximum. 

6 Réglez la commande de température  sur 200°C.

7 Réglez la commande "Minuterie"  sur manuel.

8 Lorsque le réservoir d'eau est vide, remplissez le avec 100 cl d'eau et réinstallez le sans modifier les réglages.

9 Quand le réservoir d'eau a été vidé, votre appareil est prêt pour l'utilisation.

5958 970 01

Fonctions et réglages

Fonctions de cuisson

Vapeur



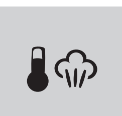
La température de la vapeur est située à plus de 98°C. C’est une méthode rapide et dotée de toutes les précautions, qui convient particulièrement à la plupart des aliments préparés dans de l’eau. Les aliments conservent leurs vitamines de même que leur forme et leur couleur. Cette méthode est utilisée de manière prépondérante pour les légumes et les pommes de terre. Les mets peuvent être cuits aussi bien dans des plats multiusages que dans des plats perforés.

Vapeur douce



La température de la vapeur est située autour de 85°C. La vapeur douce est une combinaison entre humidité élevée et contrôle précis de la température. Cette méthode protège les mets en conservant leurs sels minéraux,
leurs vitamines, de même que leur goût, leur forme et leur couleur. La vapeur douce signifie cuisson lente et régulière. Les pertes de poids des aliments sont réduites au minimum. Cette méthode de cuisson convient pour le poisson, les pâtés et terrines mais aussi pour réchauffer les viandes. De plus, la vapeur douce convient parfaitement au réchauffage des produits «sous-vide».

Cuisson combinée



La combinaison d’air chaud et de vapeur est une méthode de cuisson qui agit de façon in telligente. L’humidité plus élevée assure un échauffement délicat et une surface de rôtissage plus juteuse. L’intensité de l’air chaud et la conduite de la chaleur au travers de la vapeur ont pour effet d’obturer les pores des mets plus rapidement,
de telle manière que le liquide reste à l’intérieur du rôti et qu’on note ainsi une perte de poids plus faible.

Chaleur tournante



Cette méthode convient au rôtissage. Vous pourrez cuire les filets de poisson et de viandes, les côtelettes, les pâtés, les plats de pomme de terre, les gratins, les gâteaux et les biscuits.

Fonction remise en temperature



Cette fonction peut être utilisée lorsque vous souhaitez obtenir una cuisson douce, à basse température en mode vapeur, après un cycle de cuisson en chaleur tournante ou en cuisson combinée. Quand vous sèlectionnez cette fonction, le ventilateur tourne mais les résistances ne chauffent pas. Cela permet de faire descendre la température rapidement dans l’enceinte du four. Assurez-vous au préalable, que l’oura soit en position complètement ouverte. Si vous souhaitez accélérer cette procédure, laissez la porte ouverte quand vous sélectionnez la fonction << remise en température >>.

C’est aussi simple que cela ...

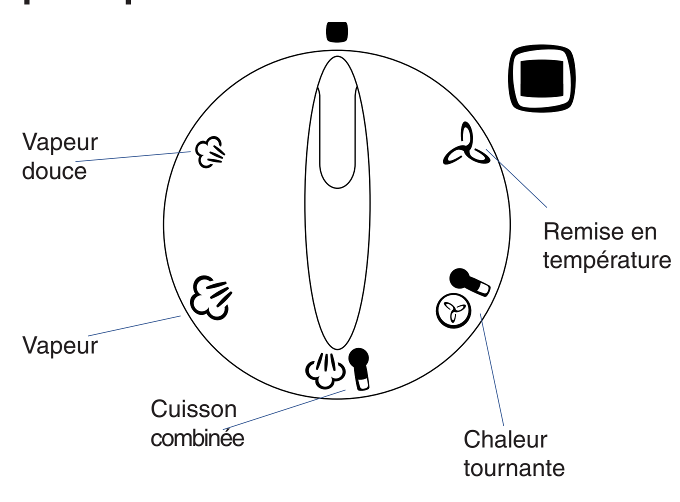
Le mini-four mixte FCV est très simple à utiliser.
Vous devez seulement vous préoccuper de 4 réglages:

- **La fonction de cuisson**
- **La ventilation**
- **La température**
- **Le temps**

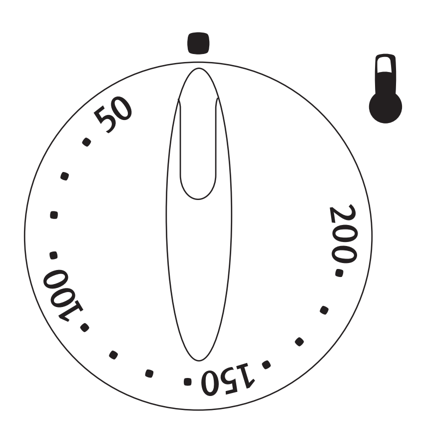


Le bandeau de commandes est d’une conception claire pour vous en faciliter la compréhension.

Réglage des fonctions principales

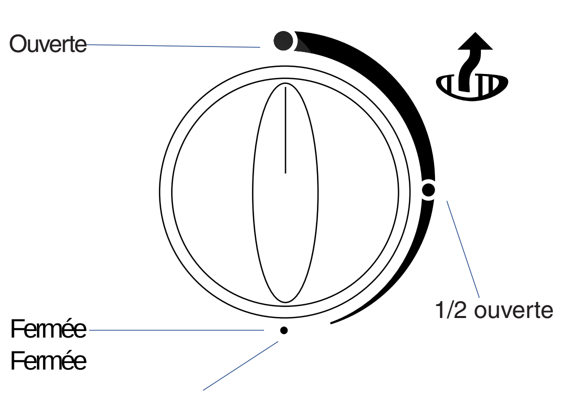


Réglage de la température



Il est effectué par l’intermédiaire du thermostat. Tournez-le vers la droite jusqu’à la température désirée.

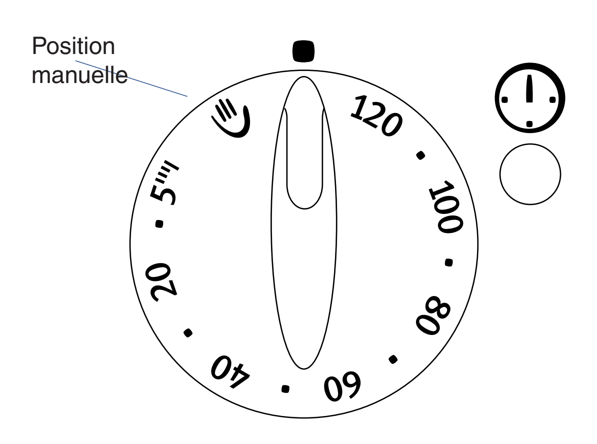
Réglage de la ventilation



Important:

- Ne jamais sélectionner cette position en mode “Cuisson combiné” et “Chaleur tournante”!
- Même si cette position est sélectionnée, il est normal d’observer une légère évacuation de la vapeur à l’orifice du panneau de commande.

Réglage du temps



Il suffit de tourner la manette dans le sens des aiguilles d’une montre, jusqu’à la durée souhaitée.

5958 970 01

Conseils et astuces

Choix de l’accessoire

Le choix de l’accessoire est très important pour obtenir de bons résultats de cuisson. Un mauvais accessoire peut provoquer une répartition inégale de la chaleur dans la préparation ou une mauvaise répartition de la chaleur dans l’enceinte de l’appareil. Réservez les plats en verre à feu pour les gratins et les soufflés.

Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez les récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.

L’épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.

Répartition régulière dans l’accessoire

Répartissez les ingrédients de manière régulière dans l’accessoire sans pour autant changer celui-ci. Pour obtenir des résultats de cuisson réguliers, il est important que l’air chaud et la vapeur puissent circuler librement entre les ingrédients.

Vapeur

Vous pouvez cuire aussi bien dans les accessoires non perforés que dans les accessoires perforés. Pour les poissons, vous devrez utiliser un accessoire non perforé pour pouvoir utiliser le fumet de poisson. Pour les légumes et les pommes de terre, les accessoires perforés sont préférables.

Nous vous conseillons d’assaisonner les mets avant la cuisson et de vérifier l’assaisonnement après la cuisson.

Petits moules de cuisson

Lors de la cuisson dans de petits moules, comme dans des moules à gratin par exemple, on obtient de meilleurs résultats lorsque l’on dispose les moules sur une grille.

Conseils généraux

Placez toujours les mets qui projettent dans le bas du four.

Laissez le moins de barde possible autour des rôtis pour réduire les projections et obtenir un met moins riche en graisses.

Pour économiser du temps et de l´énergie, profitez que le four soit déjà chaud pour faire succéder d´autres cuissons.

Si vous constatez que la coloration de votre plat est trop foncée, diminuez la température.
Si vous constatez que votre plat est trop pâle, pas assez cuit (ou cuisson trop longue), augmentez la température.

Avant chaque utilisation

La technologie mise en oeuvre dans le mini-four mixte FCV vous offre, en votre qualité d’utilisateur, des possibilités énormes. Nous mettons à votre disposition la dernière de nos innovations. Votre succès dépend essentiellement de la qualité des ingrédients utilisés! Il s’agit pour vous de mettre à profit toutes les possibilités et qualités que recèle l’appareil.

Vous trouverez, ci-après, quelques consignes que vous devrez suivre avant de mettre l’appareil en fonction.

Vérification

Vérifiez si toutes les parties sont fonctionnelles. Avant toute cuisson, exceptée “chaleur tournante”, remplissez le réservoir d’eau.

En cuisson “combinée” et “chaleur tournante”, assurez-vous que la ventilation est ouverte. Vérifiez que le loquet de fermeture de la porte s’est bien enclenché avant de commencer votre cuisson.

Préchauffage

Avant certaines cuissons, vous devez préchauffer le four (voir le Guide des cuissons et Recettes). Choisissez la fonction de cuisson et la température, si nécessaire.

L’appareil chauffe et dès qu’il a atteint la température sélectionnée, vous pouvez commencer la cuisson. Le voyant s’éteint.

5958 970 01

Anomalies et solutions culinaires

Nous vous recommandons fortement de vérifier les points suivants avant d'appeler notre technicien.
Il se peut que le problème soit très simple et que vous soyez capable de le résoudre vous-même.

Anomalies	Causes	Soluzioni
Le four ne fonctionne pas		Vérifier que: - les fusibles sont en bon état - l'appareil est correctement connecté au réseau électrique - l'électricité n'est pas coupé - la porte est correctement fermée
Les résultats ne sont pas satisfaisants		Vérifier que: - la température et le temps de préchauffage sont corrects - la fonction correcte de cuisson est choisie - le réglage de la température est correct - le temps de cuisson choisi est correct - la grille ou tout autre accessoire est correctement placé dans le four - le récipient de cuisson utilisé est approprié - le bouton de ventilation est réglé correctement
Durée de cuisson anormalement longue pour les pommes de terre ou autres légumes verts	Ventilation ouverte Sorte de pommes de terre	Fermez la ventilation Pas de proposition de solution. Certaines sortes ont besoin de plus de temps que d'autres
Le poisson se défait	Température trop élevée	Utilisez la fonction vapeur douce
Résultats de rôtissage irréguliers	Profondeur de l'accessoire pas adaptée Mauvais réglage de la ventilation Appareil non préchauffé	Voir «Conseils et astuces» Voir «Recettes» ou «Guide des cuissons» Préchauffez le four avant d'enfourner les mets. Voir «Recettes» ou «Guide des cuissons»
Surface de rôtissage sèche et dure, trop fortement brunie	Température trop élevée	Réduisez la température. Voir «Recettes» ou «Guide des cuissons»
Résultats de cuisson irréguliers	Accessoire pas adapté Accessoire trop rempli	Voir «Conseils et astuces» Voir «Conseils et astuces»
Les pâtisseries brunissent trop vite	Température trop élevée	Réduisez la température. Voir «Recettes» ou «Guide des cuissons»
Bonne coloration dans les coins, mais plus claire au milieu	Mauvais réglage de la ventilation	Voir « Conseils et astuces »
Le four ne fait pas de vapeur	Ventilation ouverte Manque d'eau	Fermez la ventilation Mettez de l'eau dans le réservoir
En cuisson combinée, les viandes ou les pâtisseries sont trop colorées	Ventilation fermée Température trop élevée	Ouvrez la ventilation Réduisez la température
Pour les préparations qui nécessitent une levée: «ne lèvent pas» ou retombent	Ventilation fermée Gradin trop bas	Ouvrez la ventilation Montez d'un gradin
Les viandes blanches sont trop sèches	Mauvaise fonction de cuisson	Choisissez une autre fonction. Voir «Recettes» ou «Guide des cuissons»

Nettoyage



Recommandations générales pour le nettoyage

L'extérieur de l'appareil, le réservoir d'eau et son couvercle doivent être nettoyés uniquement en utilisant une éponge avec de l'eau savonneuse. Rincez les abondamment et séchez-les.

Nous vous recommandons de ne pas utiliser de crème à récurer. L'intérieur du four peut être nettoyé en utilisant un produit de nettoyage multi-usages.

Les accessoires peuvent être nettoyés en utilisant une éponge avec de l'eau savonneuse, en prenant la précaution de bien les rincer et les sécher ou bien ils peuvent être mis dans un lave-vaisselle.

Nettoyage du générateur de vapeur

1 Versez un produit de nettoyage directement dans le générateur de vapeur (vinaigre…).

Vinaigre

2 Laissez-le agir pendant 45mn.

3 Essuyez la cavité et le générateur avec un chiffon.

Montage et demontage des pieces internes

La cheminée

1 La cheminée est située en haut de la cavité et doit être nettoyée régulièrement. Pour la retirer, défaire simplement les vis par rotation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, en utilisant une pièce de monnaie.

2 Vous pouvez laver cet élément dans un lave-vaisselle ou avec une éponge humide imprégnée d'eau savonneuse. Remettez-la en place après nettoyage.

Glissières

1 Dévissez les vis dans le coin avant supérieur de chaque glissière et retirez-les.

2 Remontez les glissières dans l'ordre inverse du démontage.

Plaque arrière

1 Appuyez sur le levier placé en haut de la plaque arrière et la plaque sera en partie libérée.

2 Soulever en glissant la plaque arrière.

3 Remontez la plaque arrière dans l'ordre inverse du démontage.

Remplacement de la lampe de four

! Avant de changer la lampe de four, déconnecter l'appareil du réseau électrique et vérifier que l'intérieur du four est froid.

L'ampoule de 15W est une ampoule spéciale qui peut résister aux très hautes températures. L'ampoule est située en haut de la cavité du four et est accessible de l'intérieur.

Accès à l'ampoule

1 Dévissez le capuchon en verre de la lampe en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

2 Dévissez l'ampoule.

3 Mettez en place une ampoule neuve.

4 Revisser fermement le capuchon en verre à sa place initiale.

5958 970 01

Specifications techniques

Fonctions de cuisson	Vapeur, Combinée, Chaleur tournante
Alimentation électrique	230 V 50 Hz
Prise	Prise européenne avec terre femelle

Consommation électrique

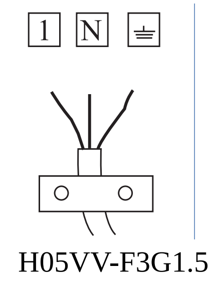
Vapeur.	700 W
Combinée.	2050 W
Chaleur tournante	1350 W
Consommation maximum	2150 W
Eclairage de four	15 W

Dimensions

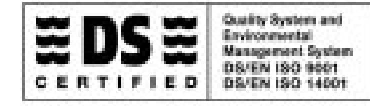
Hauteur.	466 mm
Largeur	352 mm
Profondeur	548 mm (900 mm avec porte ouverte)
Poids net.	22 kg
Volume effectif.	30 litres

Réservoir d'eau

Capacité de la partie “eau claire”	1 litri
Capacité de la partie “eau récupérée”	0,55 litri



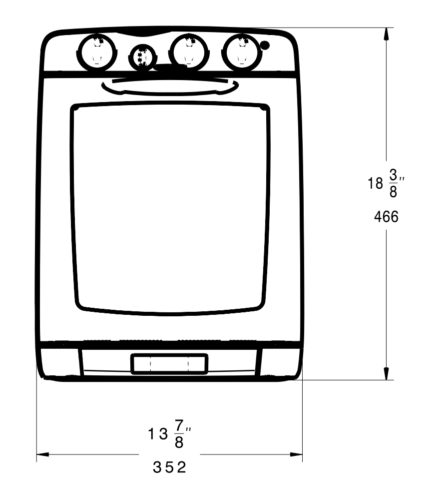


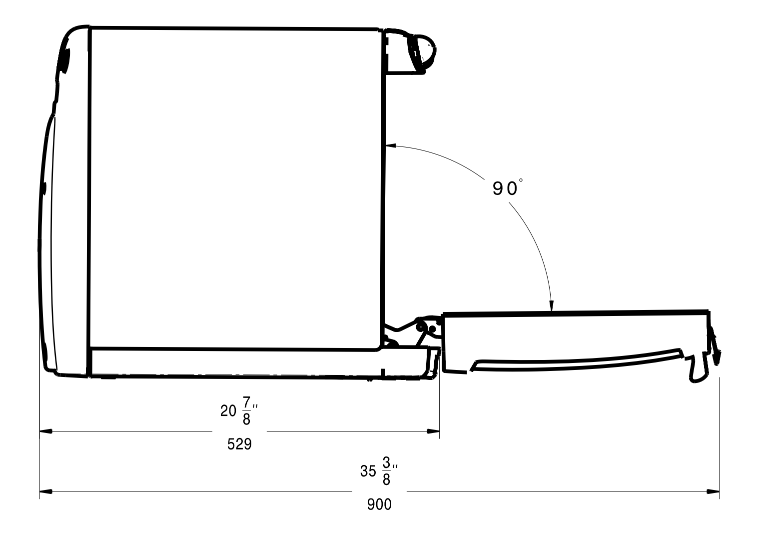


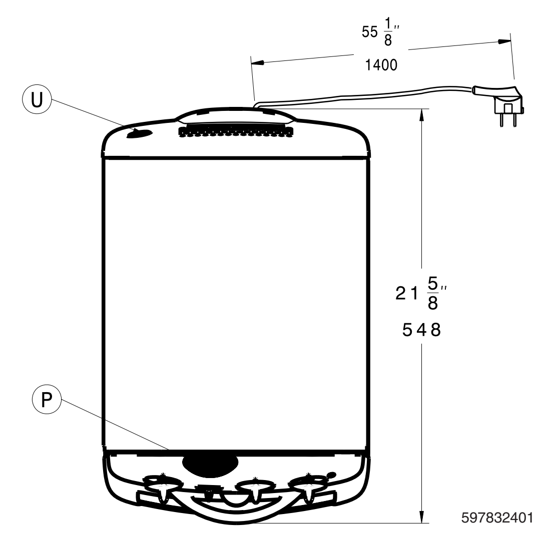


5958 970 01

Schemas d'installation







U – Prise d'air
P – Evacuation des vapeurs

5958 970 01

NO TEXT ON THIS PAGE

5958 970 01